



 10 Minuten

 Einfach

## SÜSSES SCHOKO-BANANE-RACLETTE-PFÄNNCHEN

Unser leckeres Raclette Dessert mit süßen Marshmallows, cremigem Pudding, Bananen und Keksen ist die schokoladige Alternative zum herkömmlichen Raclette.

 *So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Für das Raclette Dessert die Bananen schälen, vierteln und oben auf dem Raclettegrill 1 - 2 Min. grillen. Die Schokolade grob hacken und die Kekse zerkrümeln.

### SCHRITT 2

Die Raclettepfännchen mit Schoko Pudding füllen. Die gegrillten Bananenviertel hineingeben und mit Keksen, Schokolade und Marshmallows toppen.

### SCHRITT 3

Die Pfännchen unter dem heißen Raclettegrill überbacken, bis die Marshmallows leicht gebräunt sind.

### SCHRITT 4

Zum Schluss das süße Raclette mit Marshmallows und Schokolade schmecken lassen.

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 597/142

Fett (g): 5

Kohlenhydrate (g): 23

Eiweiß (g): 2



### Zutaten

6 Portionen

330 g MILRAM Schoko Pudding

2 Bananen

30 g Schokolade

1 Handvoll Mini Marshmallows

3-4 Kekse